# L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE DES SOLDATS DE L'ARMÉE DE TERRE FRANÇAISE (VERS 1770-1880)

PAR

MARIE-FRANCE CHOMPRET

licenciée ès lettres

# INTRODUCTION

Nourrir le soldat de manière qu'il reste en bonne santé, qu'il échappe aux maladies ou qu'il en guérisse, tel est le but de l'hygiène alimentaire du soldat, domaine peu connu des historiens. L'évolution de l'hygiène alimentaire entre 1770 et 1880 ressortit pourtant tout ensemble à l'histoire militaire, à l'histoire de la médecine, à l'histoire de l'alimentation, à l'histoire des techniques et à l'histoire des sciences. De nombreux auteurs ont traité le sujet pendant cette période, preuve que la santé du soldat importe à l'État autant qu'aux médecins.

# SOURCES

La bibliothèque du Val-de-Grâce détient un fonds d'ouvrages anciens très fourni, où il a été possible de retrouver les auteurs les plus importants ayant traité de l'hygiène alimentaire. Les principaux fonds d'archives susceptibles d'éclairer le sujet se trouvent au Service historique de l'armée de terre, dont les inventaires sont cependant d'un maniement délicat, et au musée du Val-de-Grâce, qui conserve des fonds importants mais imparfaitement accessibles.

# PREMIÈRE PARTIE L'ALIMENTATION DU SOLDAT ENTRE 1770 ET 1880

# CHAPITRE PREMIER

#### LA RATION ALIMENTAIRE DU SOLDAT

L'alimentation du soldat consiste en une ration fixée par l'administration dans un texte qui a force de loi (ordonnance, règlement ou déclaration...), et dont la quotité varie en fonction de la situation du soldat ainsi que des progrès dans la connaissance des aliments. Les aliments de base sont le pain, la viande et les légumes. La composition du pain a fait l'objet de nombreux débats relatifs à la présence du son : est-il nécessaire à la qualité du pain ? La nature de la viande à consommer varie en fonction des approvisionnemnts. Mais le soldat ne se contente pas uniquement de sa ration : les fruits, les laitages améliorent son ordinaire. Quant aux boissons, la plus courante, l'eau, est sous constante surveillance, afin que le soldat ne la boive que salubre ; les boissons alcoolisées et le café, qui apparaissent officiellement dans sa ration, le soutiennent dans les difficultés. Toute l'alimentation du soldat repose sur la nécessité de le maintenir en bonne santé.

# CHAPITRE II

# UNE ALIMENTATION ADAPTÉE A LA SITUATION DU SOLDAT. LES ALIMENTS DE SUBSTITUTION

Le soldat ne se nourrit pas de la même façon selon qu'il est en garnison, en bivouac, en marche, en guerre ou en paix, en France ou à l'étranger, en été ou en hiver. A chaque situation correspond une façon de se nourrir.

En campagne, certains aliments de substitution sont prévus dans la ration, tels que le biscuit, les salaisons, le riz ou les conserves de légumes. D'autres ne le sont pas, comme la gélatine des os, les poudres de viande et les inventions de divers savants conçues en vue d'améliorer l'alimentation du soldat. Ils ont pour but de suppléer à la disette, aux difficultés d'approvisionnement, aux aliments qu'il est impossible de consommer sous certains climats et aux aliments altérés par le temps.

Par ailleurs, l'administration veille attentivement à adapter l'alimentation et le comportement alimentaire du soldat dans les pays étrangers, et surtout dans les pays chauds, pour éviter les risques de maladie.

# CHAPITRE III

# ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DU SERVICE ALIMENTAIRE DES TROUPES

Une alimentation saine des troupes dépend du bon fonctionnement du système d'approvisionnement. Pain et viande sont fournis par l'administration, et le soldat pourvoit au reste avec sa solde. Mais, s'il n'est pas assez payé, il ne peut acheter suffisamment de nourriture pour se sustenter et réparer les fatigues de la vie mili-

taire. De plus, les différents systèmes mis en place le lèsent parfois, les entrepreneurs se souciant de leur profit plus que de l'intérêt du soldat; les ordinaires des compagnies ne délivrent pas toujours des aliments sains et de bonne qualité. C'est pourquoi, en 1850, un changement est intervenu, d'abord dans quelques régiments puis dans tous : la suppression des manutentions et l'achat du pain par le soldat, moyennant une augmentation de solde de 16 centimes. Ce système échoue face aux difficultés qui surgissent : cherté des denrées, pain mal fabriqué ou ne convenant pas au soldat... Les différents systèmes d'approvisionnement ne garantissent donc en aucun cas la bonne qualité des aliments.

#### CHAPITRE IV

#### IMPERFECTIONS DANS L'ALIMENTATION DU SOLDAT

Même si l'alimentation du soldat est organisée par l'État, des défauts récurrents apparaissent à travers de fréquentes plaintes. Insuffisance et uniformité sont reprochées par de nombreux médecins dans leurs rapports. Dans les limites des quantités fixées par l'administration, les aliments sont supposés être de première qualité, ce qui n'est pas souvent le cas. Les matières premières employées (ingrédients du pain, vin, viande), ainsi que la fabrication défectueuse du pain, les altérations et autres falsifications volontaires des fournisseurs, contribuent à discréditer l'alimentation du soldat et à nuire au soldat lui-même.

De plus, en marche et en temps de guerre, le soldat trouve difficilement sa subsistance. L'indiscipline individuelle, effet de l'imprudence ou de l'intempérance, permet d'autant moins d'en contrôler la qualité. La cueillette des fruits et des plantes, l'achat de divers aliments se fait sans surveillance et surtout sans véritable discernement de la part des troupes. Les excès altèrent aussi leur santé : l'alcoolisme est fréquent.

# DEUXIÈME PARTIE POUR UNE MEILLEURE HYGIÈNE ALIMENTAIRE DU SOLDAT

#### CHAPITRE PREMIER

#### LE SOUCI DE L'ÉTAT

L'État prend de plus en plus à cœur de s'occuper de la santé du soldat, donc de son alimentation. La législation qui se développe à ce sujet le montre bien ; la création du Conseil de santé, doté de multiples attributions, la correspondance entre les médecins de régiment et l'administration, les divers cours sur l'alimentation dispensés dans les hôpitaux ou les écoles militaires doivent contribuer à améliorer l'hygiène alimentaire, afin que le soldat soit le plus possible apte à combattre sur les nombreux champs de bataille de la période.

# CHAPITRE II

#### UN CONTRÔLE PLUS SÉVÈRE

Le souci de l'État se manifeste dans l'institutionnalisation des inspections, faites par les officiers, les médecins, ou les uns et les autres conjointement. Tous les aliments, du pain à la viande en passant par les conserves, mais également les plats et les gamelles, font désormais l'objet d'une surveillance étroite.

#### CHAPITRE III

#### DÉVELOPPEMENT DE L'HYGIÈNE COMME DISCIPLINE MÉDICALE

Au XIX' siècle, les progrès de la médecine profitent à l'hygiène alimentaire. De nombreux ouvrages, écrits par des médecins militaires ou par des officiers de l'armée, sont publiés sur le sujet, se référant pour la plupart aux auteurs antiques, dont les conseils restent encore valables. Cependant, ces connaissances médicales restent imparfaites et lacunaires. Parallèlement, l'hygiène publique connaît une même évolution, mais avec un léger retard.

# CHAPITRE IV

#### PROGRÈS SCIENTIFIQUES

La connaissance des aliments progresse, de telle sorte qu'il est conseillé d'en fixer la ration selon leur valeur nutritive et leurs propriétés et non plus empiriquement. Depuis les découvertes de Liebig, vers 1840, les aliments sont classés en deux catégories, les aliments plastiques et les aliments respiratoires, dont les fonctions diffèrent. Grâce au calcul de la dépendition d'énergie, il est désormais possible de calculer la ration nécessaire au soldat, et de mettre en lumière l'insuffisance des rations. Les progrès techniques dans le domaine des conserves permettent aussi d'assurer à la troupe une alimentation plus saine. Enfin, la variété dans l'alimentation est exigée par le Conseil de santé à partir de 1850, car l'uniformité altère la santé du soldat

# CHAPITRE V

#### LES LIMITES DU CHANGEMENT

Malgré tous ces progrès, il n'est pas toujours possible de nourrir le soldat convenablement : l'application des nouveaux principes ne se fait pas sans réticences de l'administration qui craint les augmentations de budget ; les soldats n'obéissent pas toujours aux conseils donnés ; enfin, les circonstances, la guerre, les saisons représentent d'autres obstacles.

# TROISIÈME PARTIE ALIMENTATION ET PATHOLOGIE

# CHAPITRE PREMIER

#### L'ALIMENTATION, FACTEUR DE MALADIE

Les médecins constatent souvent un lien, quoique indistinct, entre l'alimentation et les maladies qui touchent les soldats : le changement d'habitudes, la nature du régime alimentaire, les carences et les excès de nourriture, la mauvaise qualité des aliments sont autant de causes de maladie, déterminées par l'observation et non selon des connaissances médicales précises. Il reste donc à vérifier le bien-fondé de ces observations

# CHAPITRE II

#### LES MALADIES LIÉES A L'ALIMENTATION

Apparemment, les médecins ont déterminé quelques maladies dont l'alimentation serait responsable. Certaines restent imprécises, définies en termes génériques : fièvres, dysenteries, diarrhées. D'autres, telles que le scorbut, le goître, le choléra ou le typhus, sont mieux connues, mais leur analyse repose toujours sur des connaissances lacunaires et sur des observations peu scientifiques. En fin de compte, l'alimentation est jugée responsable, alors que souvent elle n'est qu'une cause prédisposante et non déterminante.

#### CHAPITRE III

# ALIMENTATION ET DIÉTÉTIQUE : L'ALIMENTATION THÉRAPEUTIQUE ET L'ALIMENTATION DANS LES HÔPITAUX

Si l'alimentation peut provoquer des maladies, une bonne alimentation permet de les prévenir. De nombreuses recommandations sont donc faites à cet égard au soldat pour le maintenir en bonne santé. L'alimentation du soldat malade répond aux mêmes exigences : guérir et prévenir les rechutes. Toutefois, l'application de certains principes n'est pas toujours efficace.

# CONCLUSION

L'étude de l'hygiène alimentaire de l'armée fait ressortir un constat essentiel : des connaissances médicales trop lacunaires en limitent les avancées. De méritoires

efforts sont pourtant faits : l'alimentation du soldat intéresse de plus en plus l'État et les médecins, et les relatifs progrès obtenus dans ce domaine profiteront également, à terme, aux populations civiles.

# PIÈCES JUSTIFICATIVES

Documents illustrant l'action de l'État, du Conseil de santé, des médecins de régiment.

# ANNEXES

Principalement : enquête effectuée dans les régiments en 1850, avant la célèbre instruction du Conseil de santé sur l'alimentation variée, et reflétant la situation disparate des soldats selon les lieux de garnison. – Illustrations : filtres à eau.